LIBRETTO ISTRUZIONI
FORNI GHIOTTONE

INSTRUCTION BOOKLET GHIOTTONE OVENS
ANLEITUNGEN FÜR BACKÖFEN GHIOTTONE
NOTICE D'EMPLOI FOURS GHIOTTONE
MANUAL DE INSTRUCCIONES - HORNOS GHIOTTONE

PALAZZETTI

NORME PER UN BUON FUNZIONAMENTO

1) Per poter ottenere un regolare funzionamento del forno è necessario seguire alcune regole fondamentali che riguardano la CANNA FUMARIA, la PRESA D'ARIA, L'INSTALLAZIONE.
2) Le dimensioni della canna fumaria dovranno essere conformi a quanto riportato nella scheda tecnica. E' obbligatorio l'uso di **canne fumarie coibentate** in refrattario o in acciaio inox di sezione circolare, con superficie liscia delle pareti interne (Fig. 1), da preferirsi a quelle a sezione rettangolare. La sezione della canna fumaria dovrà mantenersi costante per tutta l'altezza. Più alta è la canna fumaria, maggiore è il tiraggio. Si consiglia un'altezza minima di 3,5 metri; assolutamente da evitare altezze inferiori ai 3 metri. Le caratteristiche devono in ogni modo rispettare le norme UNI-CTI 9615 UNI 9731 e 10685 (Fig. 1).
3) Il comignolo deve essere del tipo ANTIVENTO con sezione passaggio in uscita almeno doppia rispetto alla sezione della canna fumaria (Fig. 2).
4) Per evitare inconvenienti nel tiraggio, ogni forno dovrà avere una propria canna fumaria indipendente (Fig. 3). Nel caso di presenza di più canne sul tetto é opportuno che le altre si trovino ad almeno 2 metri di distanza e che il comignolo del forno **SOVRASTI** gli altri di almeno 40 cm. Se i comignoli risultano accostati e allo stesso livello prevedere dei setti divisori.
5) Un perfetto tiraggio è dato sopratutto da una canna fumaria libera da ostacoli quali strozzature o spigoli; eventuali spostamenti di asse dovranno avere un percorso inclinato con angolazione max di 45° rispetto alla verticale, meglio ancora se di soli 30°. Detti spostamenti vanno effettuati preferibilmente in prossimità del comignolo (Fig. 4/5).
Nel caso di installazione in ambienti chiusi é necessario predisporre una presa d'aria per l'alimentazione del focolare.
Sarà sufficente una griglia di transito d'aria esterna del diametro di 10 cm realizzata in prossimità del forno.
6) In presenza di più focolari nello stesso ambiente, si raccomanda di incrementare la sezione della presa d'aria esterna prescritta per ogni apparecchiatura, per evitare fenomeni di depressione d'aria con conseguente fuoriuscita di fumo.
7) Le canne fumarie FATISCENTI, e non conformi costruite con materiale non idoneo: fibrocemento, acciaio zincato, elementi in cemento vibro-compressi con superficie interna ruvida e porosa sono fuorilegge e pregiudicano il buon funzionamento del forno. Si consiglia di risanarle con dei tubi in acciaio inox dello spessore di almeno 1 mm, di diametro adeguato, isolando con inerti lo spazio restante tra il tubo circolare e la canna fumaria preesistente.

N.B. Qualora il forno venga installato con una canna fumaria precedentemente usata con altri caminetti è necessario provvedere ad una accurata pulizia per evitare anomali funzionamenti e il pericolo d'incendio degli incombusti depositati sulle pareti interne. In condizioni di normale funzionamento, la canna fumaria deve essere tenuta pulita, per cui si consiglia una pulizia almeno annuale.

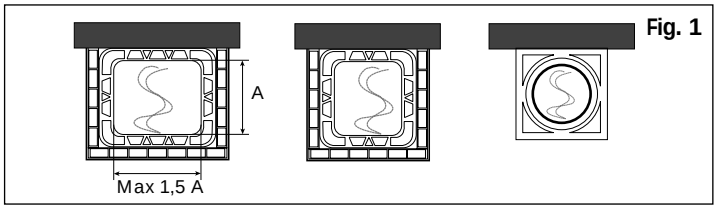


Fig. 1

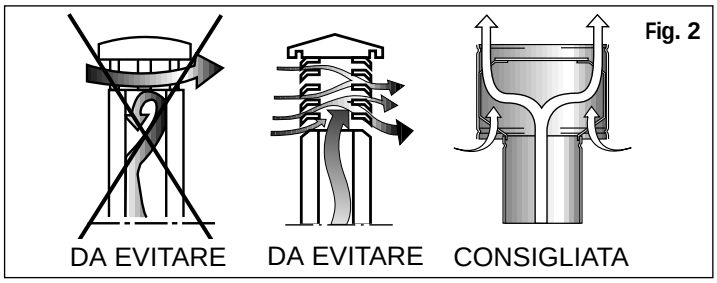


Fig. 2

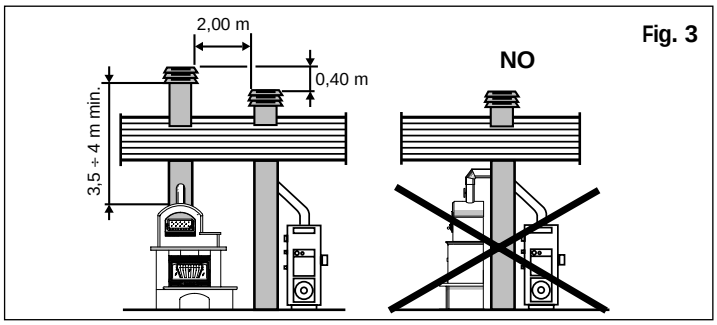


Fig. 3

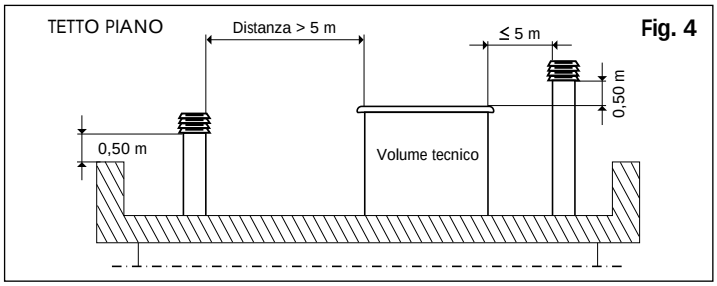


Fig. 4

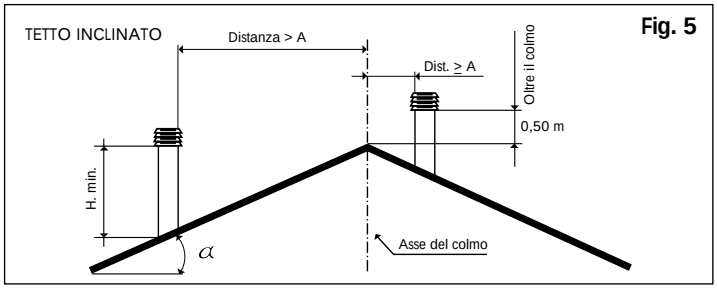


Fig. 5

Inclinazione del tetto	Distanza tra il colmo ed il camino	Altezza minima del camino (misurata allo sbocco)
α	A [m]	H [m]
15°	minore di 1,85 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di 1,85 m	1,00 m dal tetto
30°	minore di 1,50 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di 1,50 m	1,30 m dal tetto
45°	minore di 1,30 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di 1,30 m	2,00 m dal tetto
60°	minore di 1,20 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di 1,20 m	2,60 m dal tetto

NORME GENERALI PER UN PERFETTO MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL FORNO

Prima di iniziare il montaggio vero e proprio procuratevi i seguenti materiali:
- terra refrattaria ca. kg. 20
- cemento refrattario ca. kg. 20
- materiali per l'isolamento termico

MONTAGGIO

- Preparate il piano di appoggio del forno in cemento o altro materiale di dimensioni adeguate (vedi scheda tecnica specifica) assicurandovi che sia stabile ed a livello. Nell'area in cui appoggerete il forno si consiglia di stendere uno strato di materiale isolante (materassino in fibra ceramica, lana di roccia, vermiculite od altro dello spessore di 2-3 cm) sarà un'ottima coibentazione.
- Nell'installazione del forno seguite l'ordine numerico dei pezzi.
- Le basette del forno non devono mai essere fissate al piano ma appoggiate, riempire le fessure tra basetta e basetta con terra refrattaria.
- Per gli elementi del focolare, come per esempio pareti laterali e di fondo, usate un impasto di cemento refrattario e terra refrattaria in egual misura.

A questo punto applicate una canna fumaria partendo dalla apposita apertura situata sopra la bocca del forno utilizzando il raccordo metallico opzionale;
- Per una perfetta coibentazione esterna del forno si consiglia di utilizzare i metodi e i materiali suggeriti dalla figura 1 (1. lana di roccia, 2. vermiculite o argilla espansa).
- Tutti i forni dovranno essere inseriti in una struttura muraria adatta (Fig. 2), si dovrà provvedere ad una accurata sigillatura delle giunzioni, al fine di evitare infiltrazioni d'acqua e qualsiasi altro danno dovuto agli agenti atmosferici ed alle dilatazioni, possibili soprattutto nei casi di manufatti installati all'esterno.

A montaggio ultimato, attendere almeno 3 giorni prima di accendere, al fine di permettere la perfetta essicazione delle stuccature.

USO DEL FORNO

Prima di ogni accensione é bene liberare il piano fuoco da residui di cenere o altro.

Fate un fuoco graduale all'interno del forno, nella zona posteriore tenendo chiusa la portina. Usate sempre legna stagionata asciutta ridotta a piccole pezzature di varie misure. Distribuite nella parte inferiore di questo un buon strato di carta, e quindi sopra ad essa, schegge di legno o ramoscelli secchi e piccoli; pezzatura più grande verrà posta sopra i due strati precedenti.

Per facilitare l'accensione disponete la legna in modo da non soffocare la carta e la legna minuta che avete posto alla base.

L'operazione sarà notevolmente facilitata se userete le apposite piastrine "accendifuoco".

Quando la temperatura segnalata dal termometro sarà di almeno 300°C potrete preparare il forno per la cottura. Il tempo necessario al forno per raggiungere la temperatura desiderata varia a seconda delle dimensioni del forno che avete scelto e dal fuoco che avete fatto, in ogni caso questa fase richiederà circa un'ora. I metodi ed i tempi di cottura variano a seconda di cosa volete cuocere, le istruzioni che ci apprestiamo a darvi sono di carattere generale e per la cottura di pizze, pane, focacce, ecc…

A temperatura raggiunta e quando le fiamme si saranno spente, aprite il forno e pulite velocemente il piano dello stesso, spostando in un angolino sul fondo le braci e la cenere residui.

Nel caso vi siano ancora fiamme eccessivamente alte e non possiate attendere oltre, eliminatele togliendo la legna incombusta che le provoca.

Spargete farina sul piano di cottura, quindi appoggiate direttamente sopra lo stesso la pizza o il pane da cuocere; nel caso non siate dei cuochi provetti vi consigliamo di appoggiare il cibo su una normale teglia e di inserire il tutto nel forno stesso. Dopo aver inserito la pietanza chiudete la portina il più presto possibile.

Chiudere il registro fumi, per evitare di disperdere il calore del forno.

Potrete controllare la cottura attraverso lo spioncino; quando il cibo sarà cotto toglietelo dal forno usando gli appositi attrezzi. La cottura in forno vi darà molte soddisfazioni, e con un minimo di esperienza potrete ottenere ottimi risultati.

AVVERTENZE!

- Eventuali cavillature nelle strutture costituiscono il normale assestamento degli elementi refrattari e non comportano alterazioni nel funzionamento o nella durata del forno.
- É sempre **consigliabile scaldare lentamente** il forno e ciò per evitare che repentini sbalzi di temperatura possano incrinare le pareti refrattarie.
- Evitare di sovraccaricare il forno di legna provocando fiammate che escano dalla bocca e non usatelo come inceneritore per le foglie, l'erba o i rifiuti di casa perché possono provocare lesioni alla struttura del forno.

Fig. 1

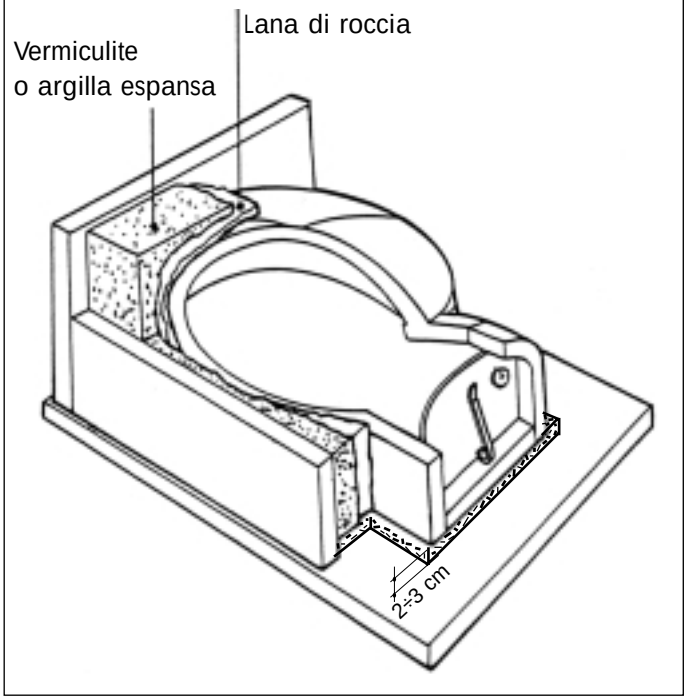
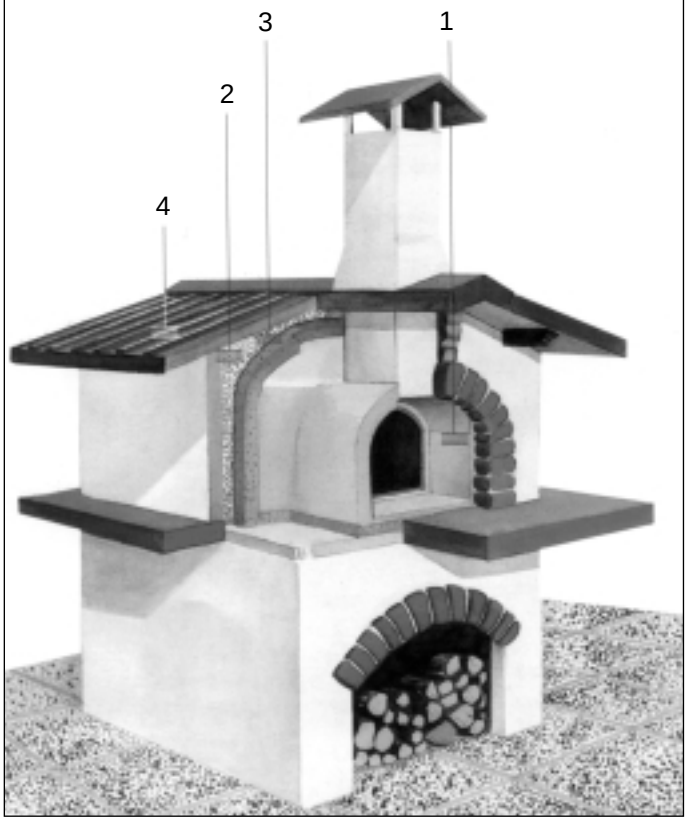


Fig. 2



ESEMPIO DI INSTALLAZIONE

1. Forno Palazzetti
2. Materiale isolante leggero (Vermiculite, Leca, Pomice od altri)
3. Lana di roccia
4. Copertura impermeabile

ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
IN UN RIVESTIMENTO ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE.

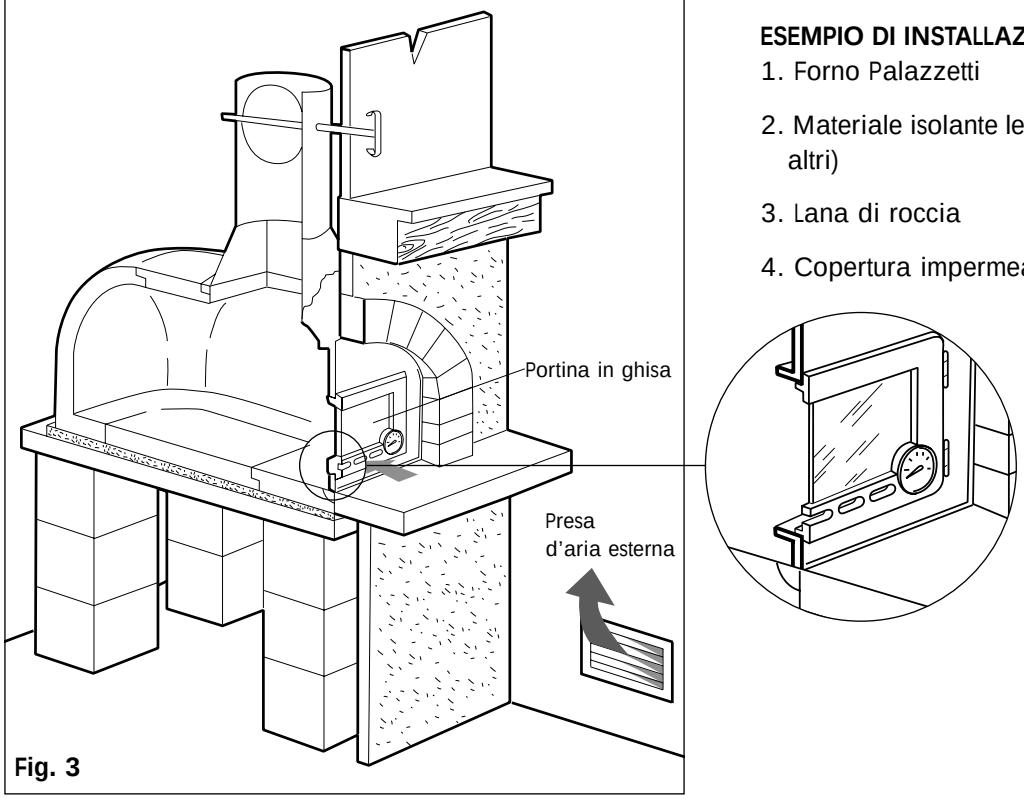
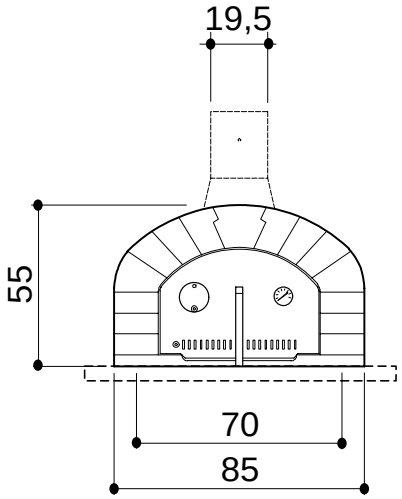
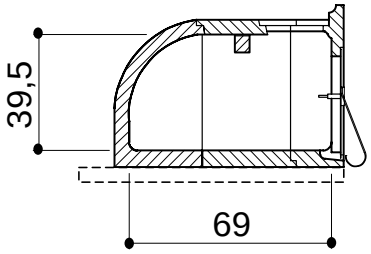
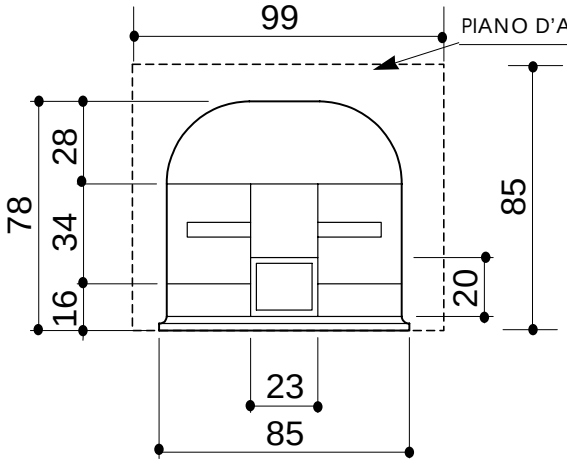


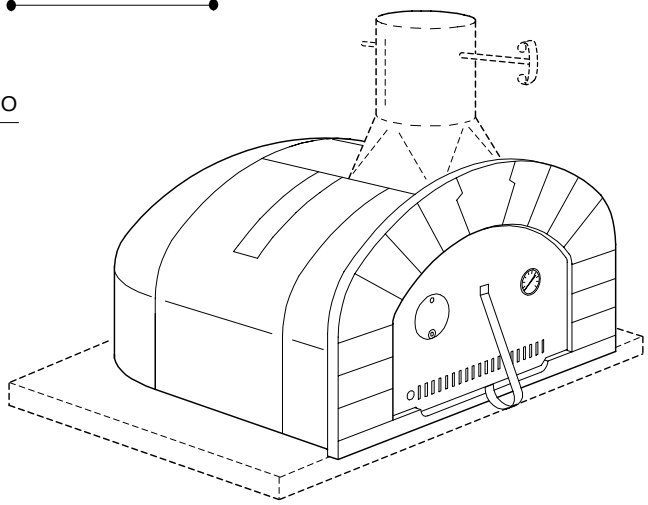
Fig. 3

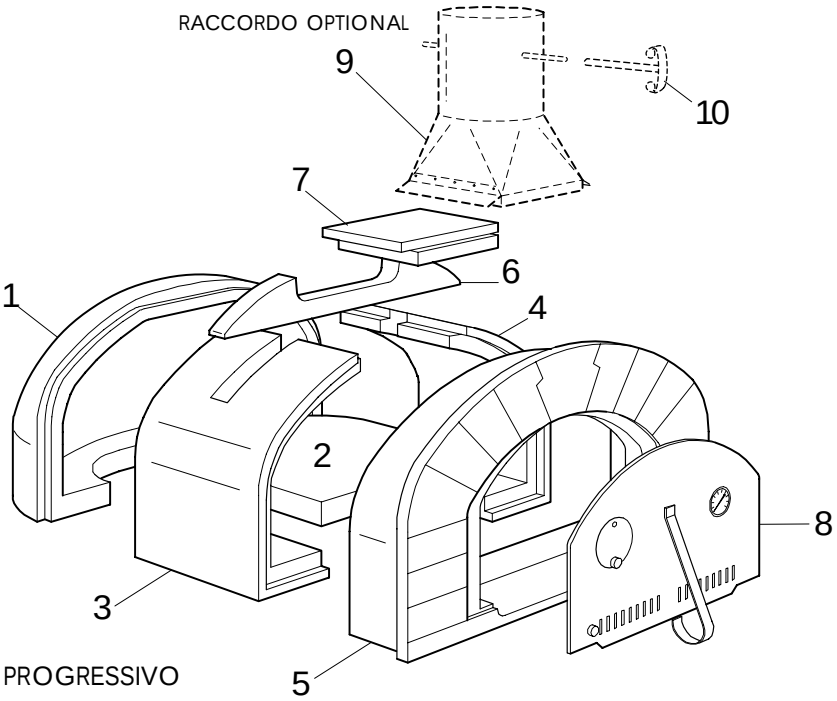
Forno mod. SMALL
COD. 804630060
- Dimensioni: cm 85x78x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Canna fumaria:
  Altezza uguale o maggiore m 3.00
  Sezione: cm Ø 20
- Peso: kg. 260









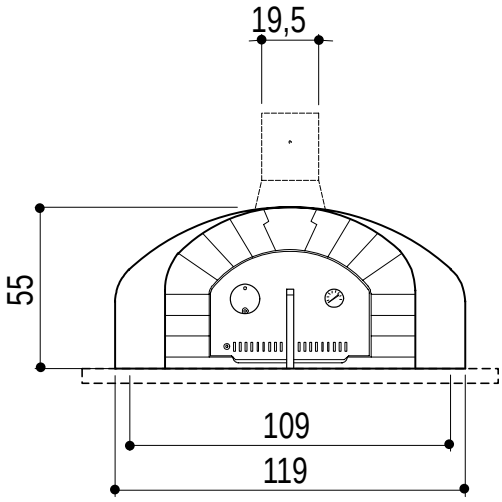


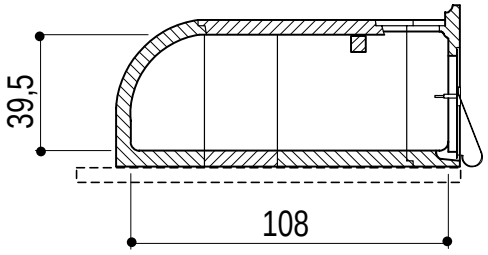
MONTARE IN ORDINE PROGRESSIVO

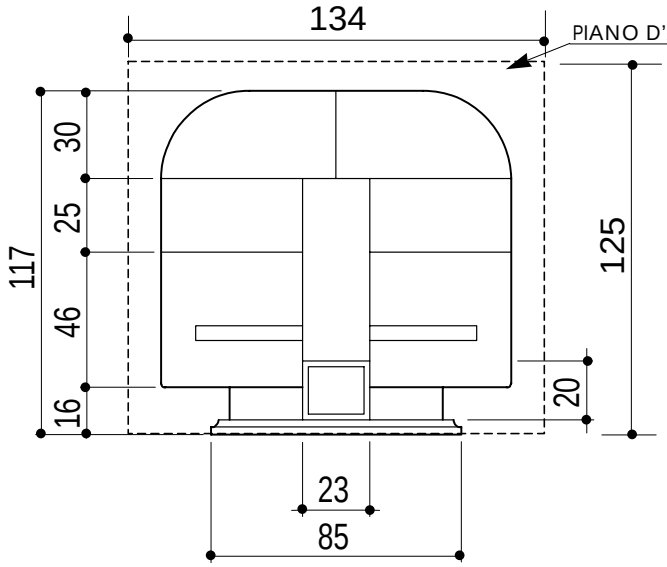
FORNO MOD. MEDIUM

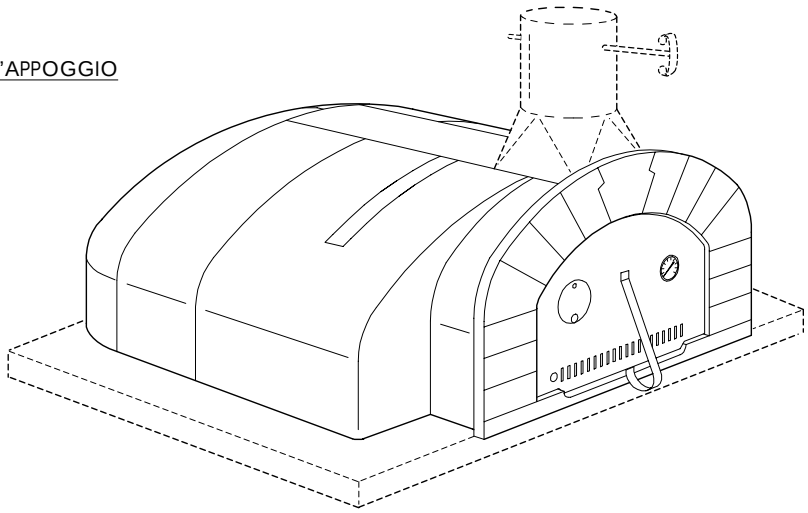
Forno mod. MEDIUM
COD. 804630070

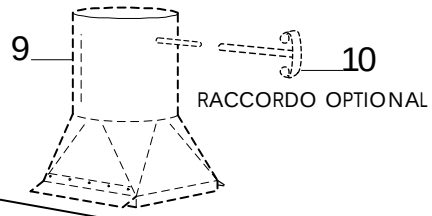
- Dimensioni: cm 119x117x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Canna fumaria:
  Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Peso: kg. 400

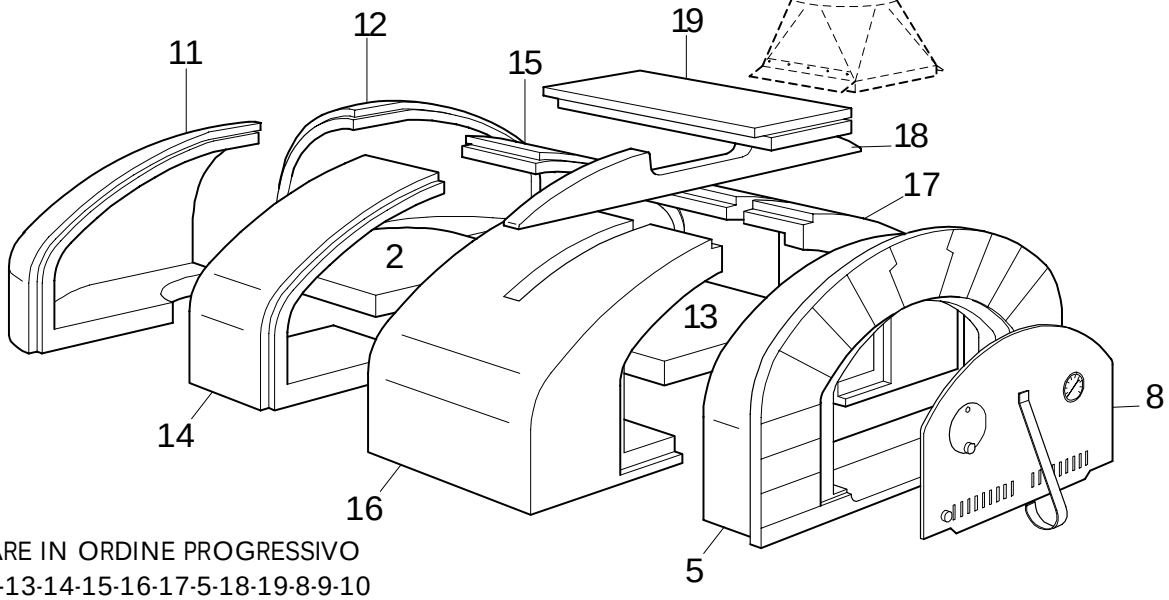








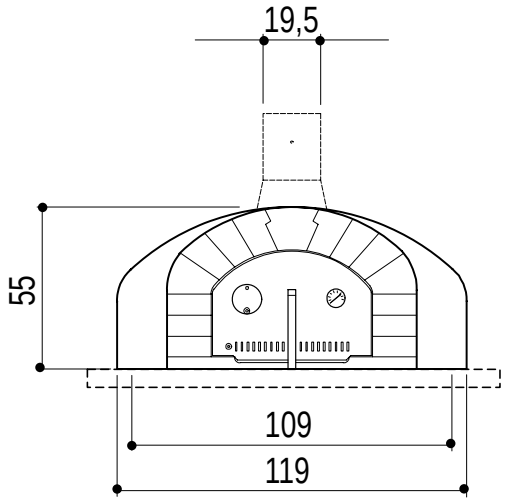


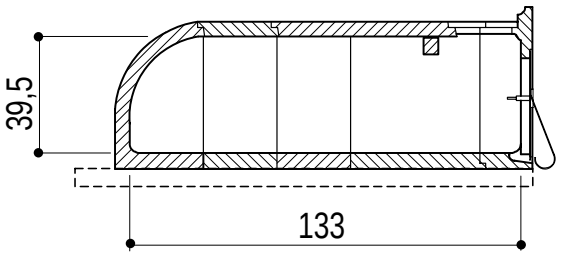


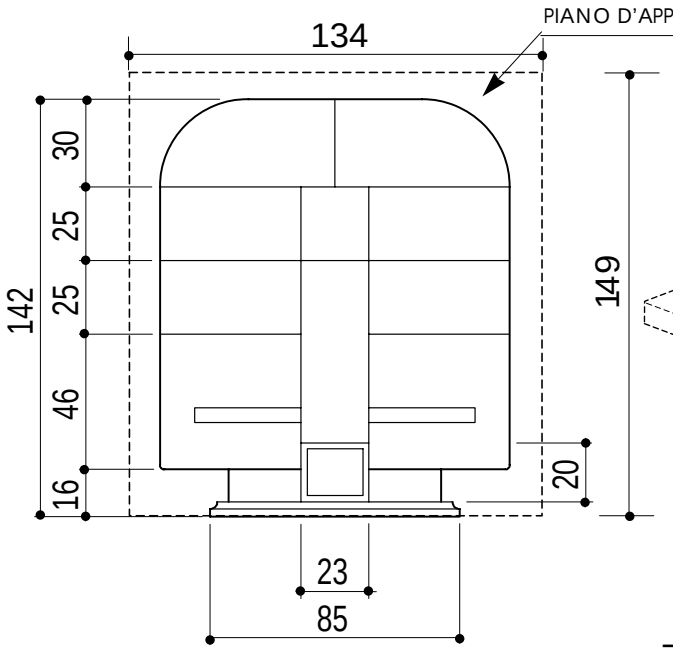
MONTARE IN ORDINE PROGRESSIVO
11-12-2-13-14-15-16-17-5-18-19-8-9-10

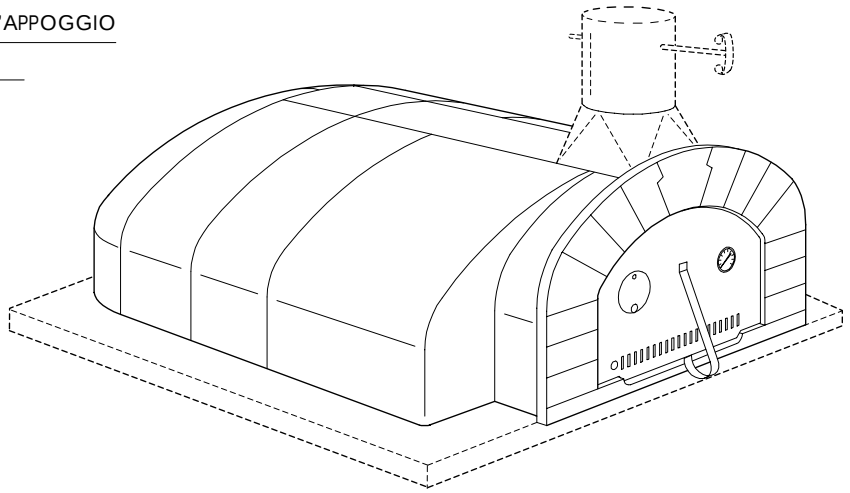
FORNO MOD. LARGE

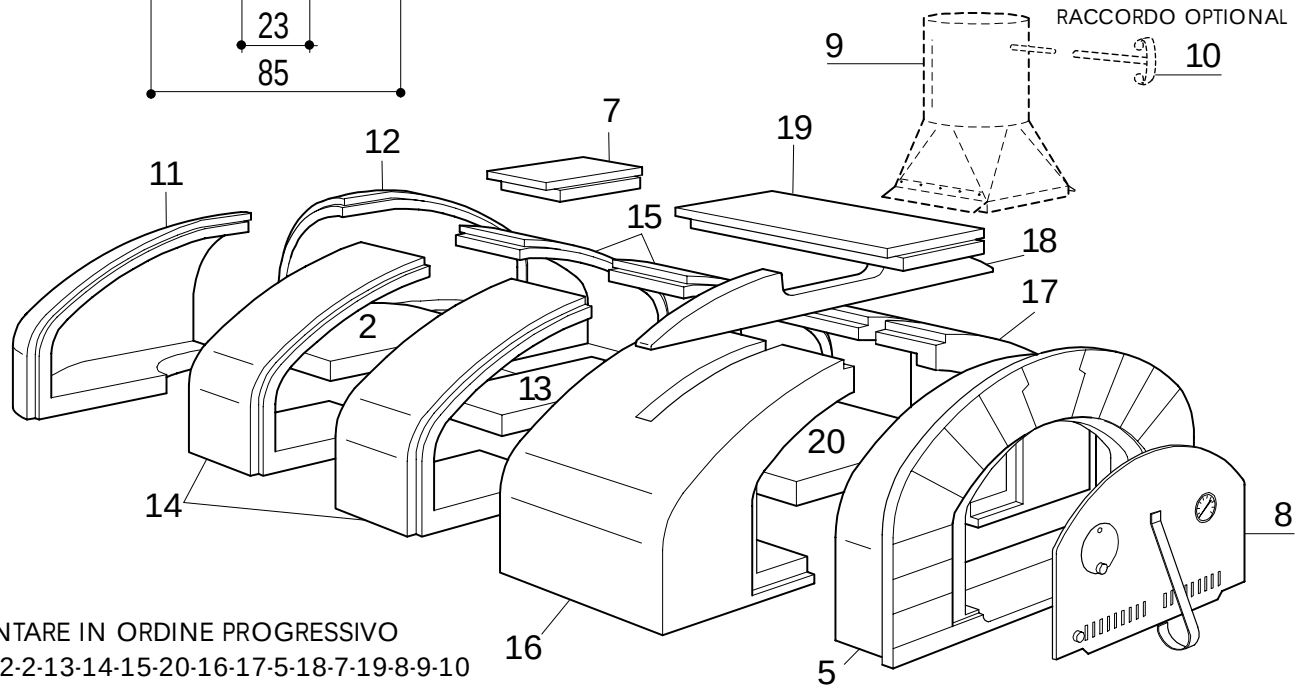
Forno mod. LARGE
COD. 804630080
- Dimensioni: cm 119x142x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Canna fumaria:
  Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Peso: kg. 520











MONTARE IN ORDINE PROGRESSIVO
11-12-2-13-14-15-20-16-17-5-18-7-19-8-9-10

GENERAL INFORMATION
RULES FOR CORRECT OVEN OPERATION

1) To ensure that your oven works properly, it is necessary to follow a few basic rules concerning the FLUE , the AIR INLET and INSTALLATION.
2) The dimensions of the flue must comply with the information indicated on the technical data sheet. It is obligatory to use **insulated flues** in refractory cement or stainless steel with a round cross-section and with a smooth inner surface (see Fig. 1) (these are to be preferred to rectangular cross-sections). The cross-section must not change throughout the length of the flue. The higher the flue, the better the draught. We recommend a minimum height of 3.5 metres; heights inferior to 3 metres are to be avoided in all cases. The features of the flue must comply with the UNI-CTI 9615 UNI 9731 and 10685 standards (Fig. 1).
3) The chimney top must be of the DRAUGHT-DIVERTER type with an outlet cross-section that is at least double the section of the flue. (Fig. 2).
4) To avoid draught problems, each oven should have its own flue (Fig. 3). If there are other flues on the roof, these should be located at a distance of at least 2 metres and the oven flue must **EXCEED** the height of the others by at least 40 cm. If the chimney tops are adjacent to each other and at the same height, install dividing panels.
5) Perfect draught is above all the result of a flue which is clear of obstructions such a chokes and horizontal sections. Any displacements from the axis must be at an angle of max. 45° from the vertical axis, better still if only 30°. Where necessary, these displacements should be near the chimney top (Figs. 4/5).
If the oven is installed in a closed environment, it is necessary to fit an air inlet for the hearth. An external air inlet grille with a diameter of 10 cm near the oven will be sufficient to this purpose.
6) If there is more than one hearth in the same room, we suggest you increase the cross-section of the external air intake for each appliance to prevent air depression causing smoke.
7) DISINTEGRATING flues constructed from unsuitable materials such as asbestos cement, galvanised steel or vibration-compressed cement with rough or porous interior surfaces are unlawful and can jeopardise the correct operation of the oven. We suggest you repair them by using stainless steel pipes having a thickness of at least 1 mm and a suitable diameter and by insulating the gap between the circular pipe and the old flue with aggregates.

N.B. If the oven is installed with a flue that has already been used, it will be necessary to clean it carefully to avoid malfunctions and the danger of unburned parts deposited on the inner surface of the the flue from catching fire. During normal operation the flue must be kept clean: we suggest you clean it at least once a year.

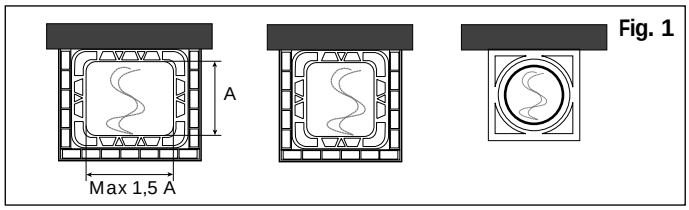


Fig. 1

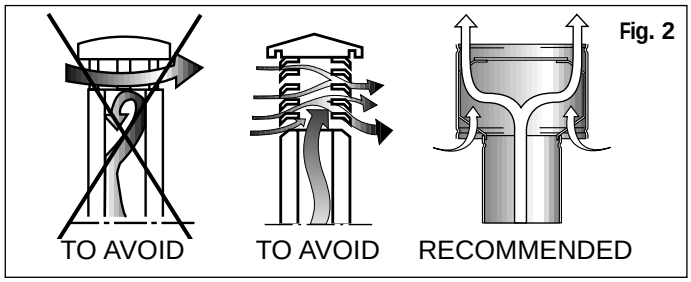


Fig. 2

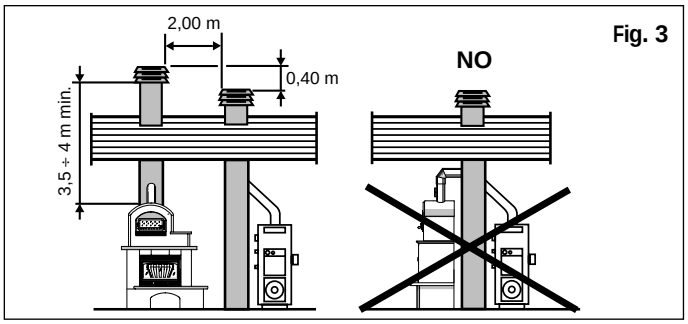


Fig. 3

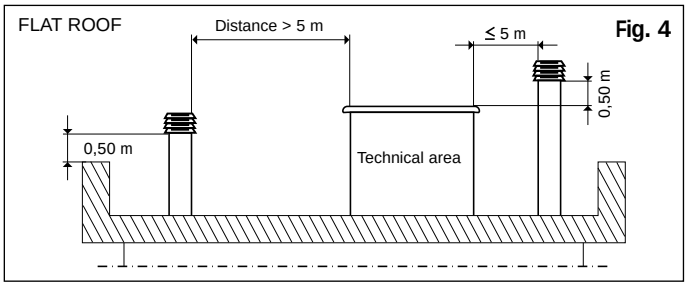


Fig. 4

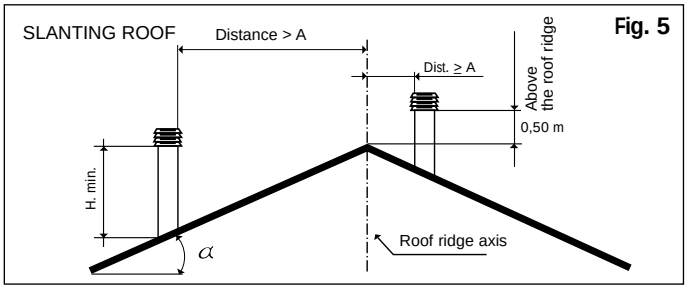


Fig. 5

Roof slant	Distance between roof ridge and chimney	Minimum height of chimney (measured to the outlet)
α	A [m]	H [m]
15°	less than 1,85 m	0,50 m above the roof ridge
	more than 1,85 m	1,00 m from the roof
30°	less than 1,50 m	0,50 m above the roof ridge
	more than 1,50 m	1,30 m from the roof
45°	less than 1,30 m	0,50 m above the roof ridge
	more than 1,30 m	2,00 m from the roof
60°	less than 1,20 m	0,50 m above the roof ridge
	more than 1,20 m	2,60 m from the roof

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

GENERAL RULES FOR PERFECT ASSEMBLY AND OPERATION OF THE OVEN

Before starting to assemble the oven, prepare the following materials:
- fireclay, about 20 kg
- refractory cement, about 20 kg
- heat insulating material

ASSEMBLY

- Prepare a suitably large supporting surface for the oven in cement or in some other material (see the specific technical data sheet) and make sure that it is sturdy and flat. We suggest you apply a layer of insulating mate-

rial (a 2-3 cm layer of ceramic fibre, rock wool, vermiculite or similar material) that will optimise insulation.
- When installing the oven, follow the numerical order of the pieces.
- The oven bases must never be fixed to the floor but must simply sit on top of it. Fill the tap between the bases with fireclay.
- To fix the hearth elements such as the sides and bottom, use a mixture of refractory cement and fireclay in equal quantities.
Now apply a flue starting from the hole above the oven opening and using the optional metal pipe fitting.
- For perfect exterior oven lagging, we suggest you use the methods and materials suggested in figure 1 (1. rock wool, 2. vermiculite or expanded clay).
- All the ovens must be fitted in a suitable masonry structure (Fig. 2), the joints must be accurately sealed to prevent water seepage and any other damage due to the weather and to expansion. This is particularly important if the oven is installed outdoors.
After assembly, wait at least 3 days before using the oven so that the jointing materials have time to dry.

USING THE OVEN

Every time you use the oven remove any ash or other residues from the hearth before lighting the fire.
Gradually light the fire at the back of the oven, keeping the door well shut. Always use well-seasoned, dry wood in small pieces of various sizes. Place a good layer of paper on the hearth and wood and small splinters of wood or small, dry branches on top of it. Any larger pieces of wood must be placed on top of these two layers.
To make it easier to light the fire, distribute the wood in such a way as not to completely cover the paper and the small pieces of wood beneath it.
It will be much easier to light the fire if you use the special lighting blocks.
When the temperature indicated by the thermometer is at least 300°C, the oven can be prepared for cooking. The time required by the oven to reach the desired temperature depends on the size of the oven and on the fire lit; in any case it will take about one hour. The cooking methods and times vary depending on what you want to bake, i.e. pizzas, bread, pizza bread, etc...
Once the temperature has been reached and the flames have gone out, open the oven, quickly clean the hearth and move the residual coals and ashes to a corner.
If the flames are still blazing and you can no longer wait, remove the unburnt wood to stop the fire.
Sprinkle flour on the cooking surface and then place the pizza or the bread directly on top of it. If you are not an experienced cook, we suggest you place the food on a normal oven pan and then place it in the oven. Shut the door straight after having inserted the food.
Shut the smoke register to prevent heat dispersion from the oven.
It is possible to check the cooking process through the peep-hole in the door; when the food is cooked, remove it from the oven using suitable utensils. Oven baking will give you a lot of satisfaction and, with a little experience, you will achieve excellent results.

WARNINGS!

- Any cracks in the structure are a result of the normal settling of the refractory parts and do not jeopordise oven operation or life.
- It is always **advisable to heat the oven slowly** to prevent sudden changes in temperature from cracking the refractory walls.
- Avoid stoking the oven with too much wood because this could cause flames to come out of the opening. Never use it to burn leaves, grass or household waste because this may cause damage to the oven structure.

Fig. 1
-- Vermiculite o argilla espansa
-- Vermiculite or expanded clay
-- Lana di roccia
-- Rock wool

Fig. 2
ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
EXAMPLE OF INSTALLATION
1. Forno Palazzetti
1. Palazzetti oven
2. Materiale isolante leggero (Vermiculite, Leca, Pomice od altri)
2. Light insulating material (Vermiculite, Leca, Pumice or similar)
3. Lana di roccia
3. Rock wool
4. Copertura impermeabile
4. Waterproof covering

ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
IN UN RIVESTIMENTO ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE.
EXAMPLE OF INSTALLATION
INSIDE CLADDING IN A CLOSED ROOM
Portina in ghisa
Cast iron door
Presa d'aria esterna
External air intake

Forno mod. SMALL COD. 804630060
SMALL model oven CODE 804630060
- Dimensioni: cm 85x78x55h.
- Dimensions: 85x78x55hcm
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Fume outlet dimensions: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.00
Sezione: cm Ø 20
- Flue: Height equal to or exceeding 3.00 m
Section: Ø 20 cm
- Peso: kg. 260
- Weight: 260 kg

Forno mod. MEDIUM COD. 804630070
MEDIUM model oven CODE 804630070
- Dimensioni: cm 119x117x55h.
- Dimensions: 119x117x55h cm
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Fume outlet dimensions: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
Sezione: cm Ø 20
- Flue: Height equal to or exceeding 3.50 m
Section: Ø 20 cm
- Peso: kg. 400
- Weight: 400 kg

Forno mod. LARGE COD. 804630080
LARGE model oven CODE 804630080
- Dimensioni: cm 119x142x55h.
- Dimensions: 119x142x55h cm
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Fume outlet dimensions: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
Sezione: cm Ø 20
- Flue: Height equal to or exceeding 3.50
Section: Ø 20 cm
- Peso: kg. 520
- Weight: 520 kg

ALLGEMEINE HINWEISE
ANWEISUNGEN FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB

1) Für einen einwandfreien Backofenbetrieb sind für das SCHORNSTEINROHR, die LÜFTUNGSÖFFNUNG und die INSTALLATION einige grundlegende Regeln zu beachten.
2) Die Abmessungen des Schornsteinrohrs müssen den Angaben des technischen Merkblatts entsprechen. Es müssen obligatorisch **isolierte Schornsteinrohre** aus Schamotte oder Edelstahl mit rundem Querschnitt (besser als quadratisch) und glatter Innenoberfläche verwendet werden (Abb. 1). Der Querschnitt des Schornsteinrohrs muss der ganzen Länge nach der gleiche sein. Je höher der Schornstein ist, desto besser ist der Abzug. Eine Höhe von mindestens 3,5 Metern ist empfehlenswert und darf keinesfalls 3 Meter unterschreiten. Die Eigenschaften müssen auf jeden Fall den Normen UNI-CTI 9615 UNI 9731 und 10685 entsprechen (Abb. 1).
3) Der Kamin muss mit einem Windschutz ausgestattet und der Ausgangsquerschnitt muss mindestens doppelt so groß wie der Querschnitt des Schornsteinrohrs sein (Abb. 2).
4) Um Schwierigkeiten beim Abzug zu vermeiden, muss jeder Backofen über sein eigenes Schornsteinrohr verfügen (Abb. 3). Sollten mehrere Schornsteine am Dach angeordnet sein, müssen diese mindestens 2 Meter Abstand voneinander haben und der Kamin des Backofens muss um mindestens 40 cm **HÖHER** als die anderen sein. Bei nebeneinander und auf gleicher Höhe angeordneten Kaminen, sind Trennwände anzubringen.
5) Für einen einwandfreien Abzug darf das Schornsteinrohr keine Engstellen oder Krümmungen aufweisen; bei eventuellen Achsenabweichungen darf ein Winkel von 45° oder noch besser von 30° hinsichtlich der Vertikalstellung nicht überschritten werden. Diese Abweichungen sollten, wenn möglich, in der Nähe des Kamins durchgeführt werden (Abb. 4/5). Bei Installation in geschlossenen Räumen ist eine Lüftungsöffnung für die Luftzufuhr zur Feuerstelle anzuordnen.
Dafür reicht ein Lüftungsgitter mit 10 cm Durchmesser in Backofennähe.
6) Bei Aufstellung mehrerer Feuerstellen in einem Raum, ist der Querschnitt der für jede Vorrichtung vorgesehenen Lüftungsöffnung zu vergrößern, um einen Saugeffekt und dadurch das Austreten von Rauch zu vermeiden.
7) BAUFÄLLIGE und nicht konform oder mit ungeeignetem Material, wie Eternit, verzinktem Stahl, mit Elementen aus rüttelverdichtetem Zement mit rauher, poröser Innenfläche gebaute Schornsteine sind gesetzwidrig und beeinträchtigen den Backofenbetrieb. Es ist empfehlenswert, diese Schornsteine durch 1 mm starke Edelstahlrohre mit geeignetem Durchmesser zu ersetzen und den Zwischenraum zwischen Rohr und bestehendem Schornstein mit einem Korngemisch zu isolieren.

Anmerkung: Sollte der Backofen an einem Schornstein installiert werden, an dem zuvor andere Kaminöfen angeschlossen waren, ist er gründlich zu reinigen, um Betriebsstörungen und ein Brandgefahr zu vermeiden. Unter normalen Betriebsbedingungen muss der Schornstein immer sauber gehalten werden, wofür eine mindestens einmal jährlich zu reinigen ist.

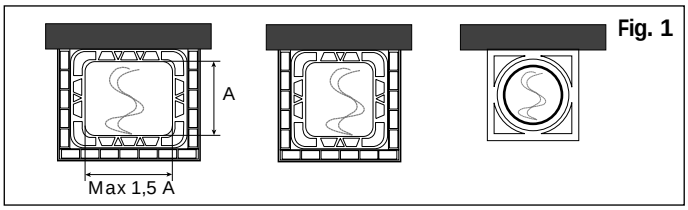


Fig. 1

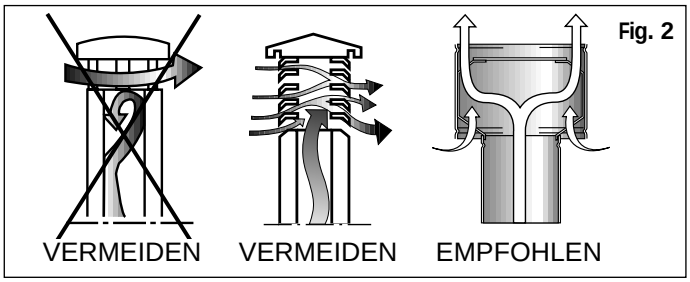


Fig. 2

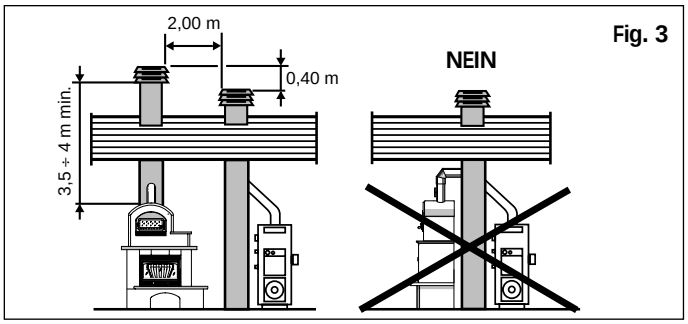


Fig. 3

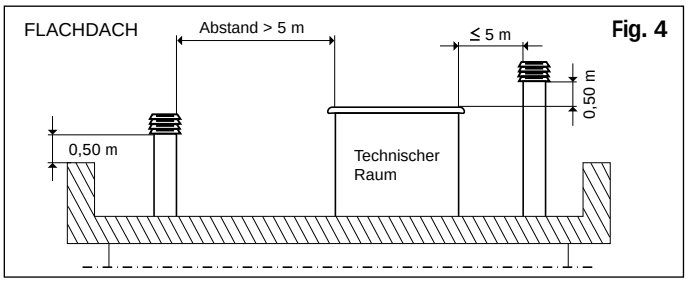


Fig. 4

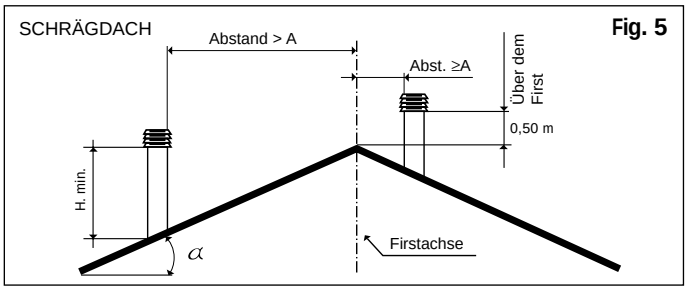


Fig. 5

Dachneigung	Abstand zwischen First und Kamin	Mindesthöhe des Kamins (am Ausgang gemessen)
α	A [m]	H [m]
15°	kleiner als 1,85 m	0,50 m über dem First
	größer als 1,85 m	1,00 m vom Dach
30°	kleiner als 1,50 m	0,50 m über dem First
	größer als 1,50 m	1,30 m vom Dach
45°	kleiner als 1,30 m	0,50 m über dem First
	größer als 1,30 m	2,00 m vom Dach
60°	kleiner als 1,20 m	0,50 m über dem First
	größer als 1,20 m	2,60 m vom Dach

MONTAGEANLEITUNG

ALLGEMEINE REGELN FÜR EINE PREFEKTE MONTAGE UND EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB DES BACKOFENS

Vor der Montage ist folgendes Material bereitzustellen:
- ca. 20 kg feuerfesten Sand
- ca. 20 kg feuerfesten Zement
- Material für die Wärmeisolierung

MONTAGE

- Die Stellfläche des Backofens aus Zement oder anderem Material mit den geeigneten Abmessungen vorbereiten (siehe technisches Merkblatt) und sicherstellen, dass sie stabil und ebenmäßig ist. Im Bereich, in dem

der Backofen aufgesetzt wird, ist es empfehlenswert, eine Isolierschicht aufzubringen (Fiberfrax, Steinwolle, Vermiculit oder anderes Material mit 2-3 cm Stärke).
- Während der Backofeninstallation die Numerierung der Teile beachten.
- Die Unterplatten des Backofens dürfen nicht befestigt, sondern nur aufgelegt werden und die Spalte zwischen den Platten sind mit feuerfestem Sand anzufüllen.
- Für die Elemente der Feuerstelle, wie z.B. Seitenwände und Boden eine Mischung aus 50% feuerfestem Zement und 50% feuerfestem Sand verwenden.
Nun einen Schornstein von der Öffnung über dem Backofen ausgehend mit dem Metallanschluss-Stück anordnen;
- Für eine gute Außenisolierung des Backofens sind die Methoden und Materialien aus Abbildung 1 einzusetzen (1. Steinwolle, 2. Vermiculit oder Leca).
- Alle Backöfen sind in ein geeignetes Mauerwerk einzusetzen (Abb. 2) und alle Spalte sorgfältig abzudichten, um ein Durchsickern von Wasser oder andere Schäden durch Witterung und Dehnungen, was vor allem für außen installierte Backöfen gilt, zu vermeiden.
Nach der Montage mindestens 3 Tage vor dem Anheizen abwarten, damit die Verfugungen gut austrocknen können.

GEBRAUCH DES BACKOFENS

Vor dem Einheizen immer die Asche und andere Rückstände von der Feuerstelle entfernen.
Das Feuer im hinteren Backofenraum anzünden und die Tür schließen. Immer trockenes Holz in kleinen Stücken verwenden. Zuerst genügend Zeitungspapier anordnen, dann mit Holzsplittern oder dürren Zweigen abdecken; die größeren Holzscheite werden dann erst aufgelegt.
Um das Anzünden zu vereinfachen, die Holzscheiter so anordnen, dass die darunter befindlichen beiden Schichten nicht ersticken.
Das Anzünden ist natürlich mit den handelsüblichen Zündwürfeln viel leichter. Wenn die vom Thermometer angezeigte Temperatur mindestens 300° beträgt, können die Speisen eingeschoben werden. Die für das Erreichen dieser Temperatur nötige Zeit hängt von den Maßen des Backofens und der Ausgiebigkeit des Feuers ab, beträgt aber mindestens eine Stunde. Die Methoden und Zeiten fürs Garen variieren je nachdem, was Sie zubereiten wollen; die hier angeführten Anweisungen gelten nur als generelle Richtlinie und für die Zubereitung von Pizza, Brot, Fladen usw. Bei Erreichen der Temperatur, bei erloschenen Flammen den Backofen öffnen und die Feuerstelle rasch reinigen; die Glut und Asche zur Rückwand hin schieben. Sollten Sie es eilig haben und die Flammen noch zu hoch sein, können die noch unverbrannten Holzscheite heraus genommen werden. Mehl auf die Feuerstelle streuen und die Pizza oder das Brot direkt so auflegen; sollten Sie kein erfahrener Koch sein, können die Speisen auf einem normalen Blech eingeschoben werden. Die Tür so rasch wie möglich schließen. Die Rauchklappe schließen, damit die Wärme nicht verloren geht. Die Speisen können über das Schaufenster überwacht werden. Für das Herausnehmen der Speisen das geeignete Werkzeug verwenden. Das Kochen mit Ihrem neuen Backofen wird Ihnen viel Freude bereiten und schon ein wenig Erfahrung führt zu optimalen Ergebnissen.

HINWEISE!

- Eventuelle Risse in der Struktur sind auf die normale Setzung der feuerfesten Elemente zurückzuführen und beeinträchtigen den Betrieb oder die Lebensdauer des Backofens auf keine Weise.
- Es ist immer **empfehlenswert,** den Backofen **langsam aufzuheizen** und dadurch zu vermeiden, dass sich an den feuerfesten Wänden durch abrupte Temperaturunterschiede Risse bilden.
- Den Backofen nicht mit Holz überladen, damit das Feuer nicht aus der Beschickungsöffnung züngelt. Zum Anzünden keine Blätter, Gras oder Hausabfälle verwenden, da sie die Backofenstruktur beschädigen können.

Fig. 1
-- Vermiculite o argilla espansa
-- Vermiculit oder Leca
-- Lana di roccia
-- Steinwolle

Fig. 2

ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
INSTALLATIONSBEISPIEL
1. Forno Palazzetti
1. Backofen Palazzetti
2. Materiale isolante leggero (Vermiculite, Leca, Pomice od altri)
2. Leichtes Isoliermaterial (Vermiculit, Leca, Bims oder anderes)
3. Lana di roccia
3. Steinwolle
4. Copertura impermeabile
4. Wasserabweisende Abdeckung

ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
IN UN RIVESTIMENTO ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE.
INSTALLATIONSBEISPIEL IN EINER VERKLEIDUNG IM RAUM.
Portina in ghisa
Gusseisentür
Presa d'aria esterna
Lüftungs-öffnungen

Forno mod. SMALL COD. 804630060
Backofen Mod. SMALL Art. 804630060
- Dimensioni: cm 85x78x55h.
- Abmessungen: cm 85x78x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Abmessungen Rauchausgang: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.00
  Sezione: cm Ø 20
- Schornsteinrohr: Höhe gleich 3.00 m oder höher
  Querschnitt: Ø 20 cm
- Peso: kg. 260
- Gewicht: 260 kg

Forno mod. MEDIUM COD. 804630070
Backofen Mod. MEDIUM Art. 804630070
- Dimensioni: cm 119x117x55h.
- Abmessungen: cm 119x117x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Abmessungen Rauchausgang: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Schornsteinrohr: Höhe gleich 3.50 m oder höher
  Querschnitt: Ø 20 cm
- Peso: kg. 400
- Gewicht: 400 kg

Forno mod. LARGE COD. 804630080
Backofen Mod. LARGE Art. 804630080
- Dimensioni: cm 119x142x55h.
- Abmessungen: cm 119x142x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Abmessungen Rauchausgang: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Schornsteinrohr: Höhe gleich 3.50 m oder höher
  Querschnitt: Ø 20 cm
- Peso: kg. 520
- Gewicht: 520 kg

AVANT-PROPOS
NORMES POUR UN BON FONCTIONNEMENT DU FOUR

1) Pour que votre four fonctionne correctement, il est nécessaire de suivre quelques règles fondamentales relatives au CONDUIT DE FUMÉE, à la PRISE D'AIR et à L'INSTALLATION.

2) Les dimensions du conduit de fumée doivent être conformes aux indications contenues dans la fiche technique. Il est obligatoire d'utiliser des **conduits de fumée calorifugés** réalisés en matériau réfractaire ou en acier inox et ayant la surface intérieure des parois lisse (Fig. 1). Optez, de préférence, pour ceux à section ronde plutôt que rectangulaire. Le conduit de fumée devra avoir la même section sur toute la hauteur. Plus le conduit est haut, meilleur sera le tirage. Nous préconisons une hauteur minimale de 3,5 mètres; évitez absolument ceux de moins de 3 mètres de haut. Les caractéristiques doivent respecter les normes UNI-CTI 9615 UNI 9731 et 10685 (Fig. 1).

3) Le toit de cheminée doit être de type ANTI-REFOULEUR et la section de passage à la sortie devra être au moins le double de la section du conduit de fumée (Fig. 2).

4) Pour éviter tout problème de tirage, chaque four devra avoir un conduit de fumée indépendant (Fig. 3). S'il y a plusieurs cheminées sur le toit, celles-ci devront se trouver à au moins 2 mètres de distance l'une de l'autre tandis que la cheminée du four devra **DÉPASSER** les autres d'au moins 40 cm. Si les cheminées sont proches les unes des autres et à la même hauteur, séparez-les par des cloisons.

5) Un tirage parfait dépend surtout d'un conduit de fumée sans obstacles, c'est-à-dire sans étranglements ni coudes. Tout changement d'axe devra avoir une inclinaison avec un angle maxi de 45° par rapport à la verticale, mieux encore s'il s'agit d'un angle de 30°. Ces changements d'axe devront être effectués, de préférence, à proximité de la cheminée (Fig. 4/5). En cas d'installation dans un local fermé, prévoyez une prise d'air pour l'alimentation du foyer. Il suffira d'installer à proximité du four une grille pour le passage de l'air extérieur de 10 cm de diamètre.

6) S'il y a plusieurs foyers dans un même local, nous recommandons d'augmenter la section de la prise d'air extérieur prescrite pour chaque appareil, pour éviter des phénomènes de dépression d'air qui entraîneraient une sortie de fumée.

7) Les conduits de fumée DÉLABRÉS et non conformes, construits avec des matériaux inadéquats tels que fibro-ciment, acier galvanisé, éléments en ciment vibré et comprimé avec surface intérieure rugueuse et poreuse ne sont pas règlementaires et compromettent le bon fonctionnement du four. Nous conseillons de les remplacer par des tubes en inox d'au moins 1 mm d'épaisseur, de diamètre adéquat, en isolant l'espace libre entre le tube rond et le conduit de fumée existant à l'aide de matériaux inertes.

N.B. Si vous raccordez le four à un conduit de fumée qui est déjà utilisé pour d'autres cheminées, il est nécessaire de le ramoner afin d'éviter tout mauvais fonctionnement et tout risque d'incendie des particules imbrûlées qui se sont déposées sur les parois intérieures. Pour des conditions de fonctionnement normal, le conduit de fumée doit toujours être propre. Nous conseillons donc de le ramoner au moins une fois par an.

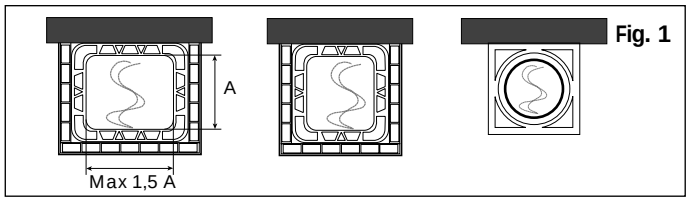


Fig. 1

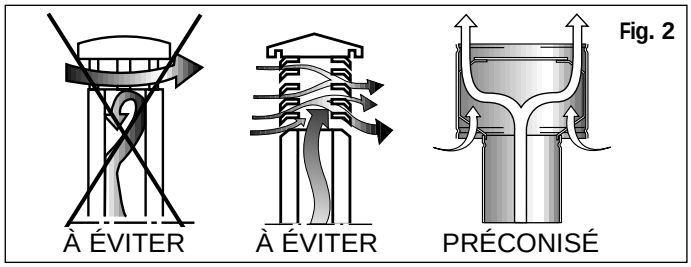


Fig. 2

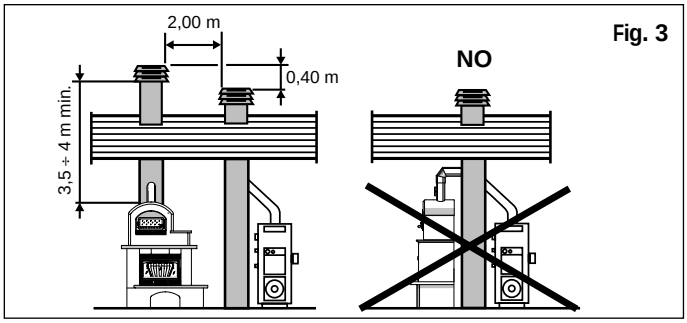


Fig. 3

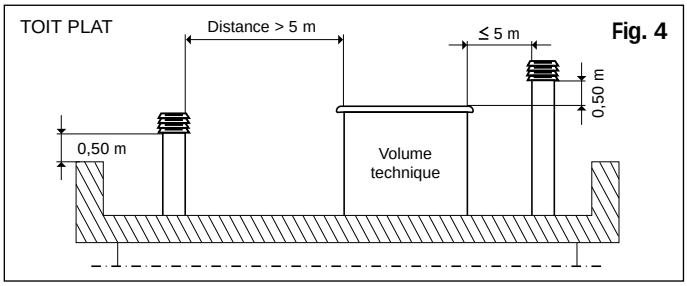


Fig. 4

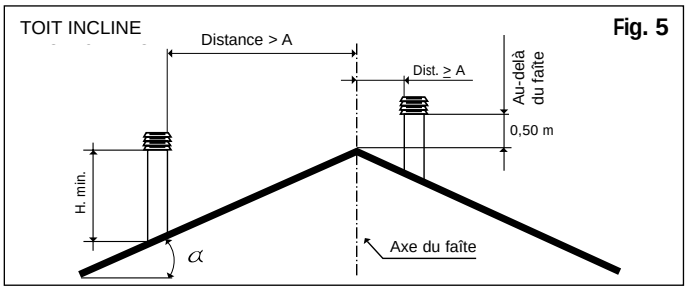


Fig. 5

Inclinaison du toit	Distance entre le faîte et la cheminée	Hauteur minimale de la cheminée (mesurée à la sortie du toit)
α	A [m]	H [m]
15°	inférieur à 1,85 m	0,50 m de plus que le faîte
	supérieur à 1,85 m	1,00 m du toit
30°	inférieur à 1,50 m	0,50 m de plus que le faîte
	supérieur à 1,50 m	1,30 m du toit
45°	inférieur à 1,30 m	0,50 m de plus que le faîte
	supérieur à 1,30 m	2,00 m du toit
60°	inférieur à 1,20 m	0,50 m de plus que le faîte
	supérieur à 1,20 m	2,60 m du toit

NOTICE DE MONTAGE

NORMES GÉNÉRALES POUR UN MONTAGE ET UN FONCTIONNEMENT PARFAITS DU FOUR

Avant de commencer le montage, procurez-vous les matéraiux suivants:
- terre réfractaire: environ 20 kg
- ciment réfractaire: environ 20 kg
- matériaux pour l'isolation thermique

MONTAGE

- Préparez le plan de support du four en ciment ou autre matériau, de dimensions adéquates (voir fiche technique). Veillez à ce qu'il soit stable et de niveau. Nous conseillons d'étendre à l'emplacement où vous poserez le four une couche de matériau isolant (matelas en fibre céramique,

laine de roche, vermiculite ou autre de 2-3 cm d'épaisseur) qui constituera un excellent calorifugeage.
- Pour l'installation du four, suivez l'ordre numérique des pièces.
- Les côtés du four ne doivent jamais être fixés sur le plan de support mais uniquement posés. Remplissez les fentes qui se créent entre les différents côtés avec de la terre réfractaire.
- Pour les éléments du foyer, comme par exemple les parois latérales et du fond, utilisez un mélange composé de 50% de ciment réfractaire et 50% de terre réfractaire.
Appliquez un conduit de fumée en partant de l'ouverture prévue à cet effet et située au-dessus de la bouche du four en utilisant le raccord métallique optionnel.
- Pour une parfaite isolation extérieure du four, nous conseillons d'utiliser les méthodes et les matériaux suggérés dans la figure 1 (1. laine de roche, 2. vermiculite ou argile expansée).
- Tous les fours devront être incorporés dans une structure maçonnée adéquate (Fig. 2). Scellez avec soin les jonctions afin d'empêcher toute infiltration d'eau ou d'éviter tout dommage causé par les agents atmosphériques et par les dilatations possibles, notamment si le four est installé à l'extérieur. Lorsque le montage du four est terminé, attendez au moins 3 jours avant de l'allumer afin que toutes les jonctions sèchent parfaitement.

UTILISATION DU FOUR

Avant d'allumer le four, enlevez tout résidu de cendre ou autre de la dalle foyère. Allumez graduellement le feu dans la partie arrière du four en gardant la porte fermée. Utilisez toujours du bois sec coupé en petits morceaux de différentes dimensions. Mettez d'abord du papier, puis de petits morceaux de bois ou brindilles secs et enfin des morceaux de bois plus gros. Pour allumer plus facilement le feu, disposez les gros morceaux de bois de manière à ne pas étouffer le papier et les petits morceaux de bois ou brindilles. Vous simplifierez remarquablement cette opération en utilisant des plaquettes "allume-feu". Quand la température indiquée par le thermomètre atteindra au moins 300°C, vous pourrez préparer le four pour la cuisson. Le temps nécessaire pour atteindre la température désirée varie suivant les dimensions du four que vous avez choisi et du feu que vous avez fait. Dans tous les cas, il faudra calculer au moins une heure. Les méthodes et les temps de cuisson varient suivant ce que vous souhaitez cuisiner. Les instructions ci-après concernant la cuisson de pizzas, pain, fouaces, etc. sont à titre général. Lorsque le four est en température et qu'il n'y a plus de flammes, ouvrez-le et nettoyez rapidement la dalle foyère en déplaçant les braises et la cendre résiduelle dans un coin au fond du four. S'il y a encore des flammes excessives et que vous ne pouvez plus attendre, enlevez le bois imbrûlé qui les provoquent. Etalez de la farine sur la dalle foyère puis posez directement la pizza ou le pain que vous devez cuire. Si vous n'êtes pas un cuisinier expert, nous vous conseillons de disposer l'aliment à cuire dans un plat avant de l'enfourner et de refermer la porte le plus rapidement possible. Fermez le registre fumées pour éviter de perdre la chaleur du four. Vous pourrez contrôler la cuisson à travers le regard. Quand votre mets est cuit, sortez-le du four en utilisant les ustensiles adéquats. La cuisson au four vous donnera d'innombrables satisfactions et, avec un minimum d'expérience, vous pourrez obtenir d'excellents résultats.

CONSEILS PRATIQUES!

- Vous pourrez observer des craquelures sur la structure: elles sont tout à fait normales et sont dûes aux éléments réfractaires qui se mettent en place. Elles n'altèrent aucunement le fonctionnement et la longévité du four.
- Il est toujours **conseillé de chauffer lentement** le four afin d'éviter des écarts de température subits qui pourraient déformer les parois réfractaires.
- Evitez de mettre trop de bois dans le four car les flammes pourraient sortir de la bouche du four. N'utilisez pas votre four comme incinériteur pour brûler des feuilles, de l'herbe ou d'autres déchets car vous risqueriez d'endommager la structure du four.

Fig. 1
-- Vermiculite o argilla espansa
-- Vermiculite ou argile expansée
-- Lana di roccia
-- Laine de roche

Fig. 2
ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
EXEMPLE D'INSTALLATION
1. Forno Palazzetti
1. Four Palazzetti
2. Materiale isolante leggero (Vermiculite, Leca, Pomice od altri)
2. Matériau isolant léger (Vermiculite, Leca, Ponce ou autres)
3. Lana di roccia
3. Laine de roche
4. Copertura impermeabile
4. Revêtement imperméable

ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
IN UN RIVESTIMENTO ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE.
EXEMPLE D'INSTALLATION
DANS UN HABILLAGE À L'INTÉRIEUR D'UNE PIÈCE.
Portina in ghisa
Porte en fonte
Presa d'aria esterna
Prise d'air extérieur

Forno mod. SMALL COD. 804630060
Four mod. SMALL COD. 804630060
- Dimensioni: cm 85x78x55h.
- Dimensions: 85x78xh 55 cm
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Dimensions sortie fumées: 23x20 cm
- Conduit de fumée: Hauteur égale ou supérieure à 3.00 m
  Section: Ø 20 cm
- Peso: kg. 260
- Poids: 260 kg

Forno mod. MEDIUM COD. 804630070
Four mod. MEDIUM COD. 804630070
- Dimensioni: cm 119x117x55h.
- Dimensions: 119x117xh 55 cm
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Dimensions sortie fumée: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Conduit de fumée: Hauteur égale ou supérieure à 3.50 m
  Section: Ø 20 cm
- Peso: kg. 400
- Poids: 400 kg

Forno mod. LARGE COD. 804630080
Four mod. LARGE COD. 804630080
- Dimensioni: cm 119x142x55h.
- Dimensions: 119x142xh 55 cm
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Dimensions sortie fumées: 23x20 cm
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Conduit de fumée: Hauteur égale ou supérieure à 3.50 m
  Section: Ø 20 cm
- Peso: kg. 520
- Poids: 520 kg

ADVERTENCIAS GENERALES
NORMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO

1) Para poder conseguir el funcionamiento correcto del horno es necesario cumplir con algunas reglas fundamentales relativas al CAÑÓN DE HUMO, a la TOMA DE AIRE, a la INSTALACIÓN.
2) Las dimensiones del cañón de humo deben ser conformes con lo que está indicado en la ficha técnica. Es obligatorio el uso de **cañones de humo aislados** en refractario o acero inoxidable de sección circular, con superficie lisa de las paredes interiores (Fig. 1), preferibles a las de sección rectangular. La sección del cañón de humo debe ser constante en toda la altura. Más alto es el cañón de humo y mayor es el tiro. Se aconseja una altura mínima de 3,5 metros; se deben evitar en absoluto las alturas menores que 3 metros. En todo caso las características deben cumplir con las normas UNI-CTI 9615 UNI 9731 y 10685 (Fig. 1).
3) La chimenea debe ser del tipo ANTIVIENTO con sección de paso a la salida al menos doble respecto al cañón de humo (Fig. 2).
4) Para evitar inconvenientes en el tiro, cada horno deberá tener su propio cañón de humo independiente (Fig. 3). En caso de que haya más cañones en el tejado, es oportuno que los demás estén a la distancia de 2 metros como mínimo y que la chimenea del horno sea al menos 40 cm. **MÁS ALTA**. Si las chimeneas estuvieran adosadas y al mismo nivel, hay que disponer unos tabiques de separación.
5) Un tiro perfecto se debe sobre todo a un cañón de humo libre de obstáculos, tales como estrangulaciones o aristas; los desplazamientos eventuales del eje deberán tener un recorrido inclinado con ángulo máx. de 45° respecto a la vertical, mejor aún si tan sólo de 30°. Dichos desplazamientos se deben efectuar a ser posible cerca de la chimenea (Fig. 4/5). En caso de instalación en cuartos cerrados es necesario disponer una toma de aire para la alimentación del hogar. Será suficiente una rejilla de paso para el aire exterior de 10 cm de diámetro, incorporada cerca del horno.
6) Si hubiera más hogares en el mismo cuarto, se recomienda incrementar la sección de la toma de aire exterior dispues-ta para cada equipo, para evitar los fenómenos de depresión y la consiguiente salida de humo.
7) Los cañones de humo DETERIORADOS y no conformes construidos con material inadecuado:fibrocemento, acero cincado, elementos en cemento vibrado-apisonado con superficie interior áspera y porosa no cumplen con las leyes y afectan al funcionamiento del horno. Se aconseja rehabilitarlos con unos tubos de acero inoxidable de 1 mm de grosor como mínimo, de diámetro adecuado, aislando con áridos el espacio sobrante entre el tubo circular y el cañón de humo existente.

N.B. Si se instala el horno con un cañón de humo anteriormente usado para otras chimeneas, es necesario limpiarlo con esmero para evitar su funcionamiento incorrecto y el peligro de incendio de los materiales incombustos depositados en las paredes internas. En condiciones de funcionamiento normal, el cañón de humo se debe mantener limpio, por lo cual se aconseja realizar la limpieza una vez al año como mínimo.

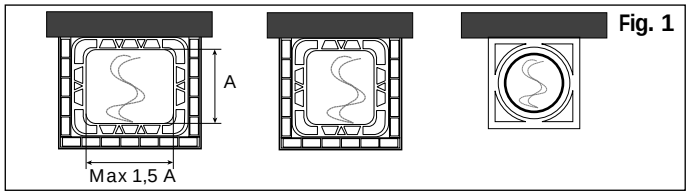


Fig. 1

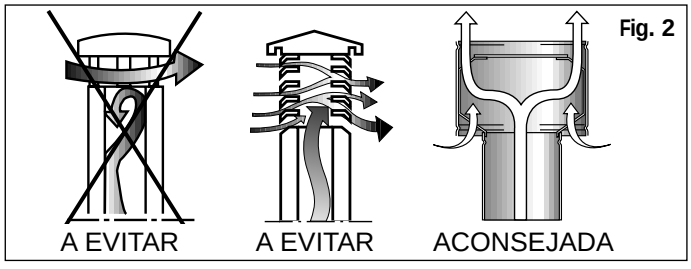


Fig. 2

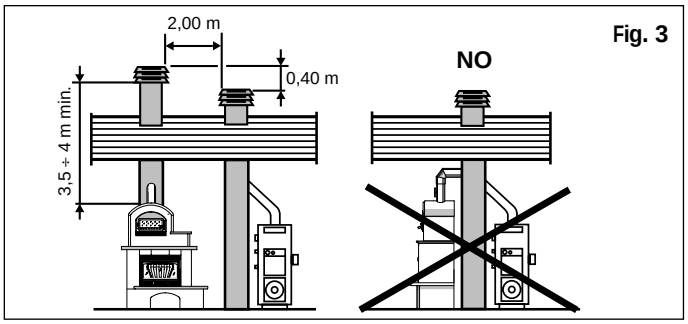


Fig. 3

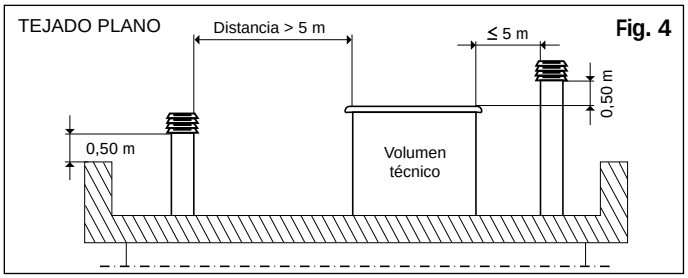


Fig. 4

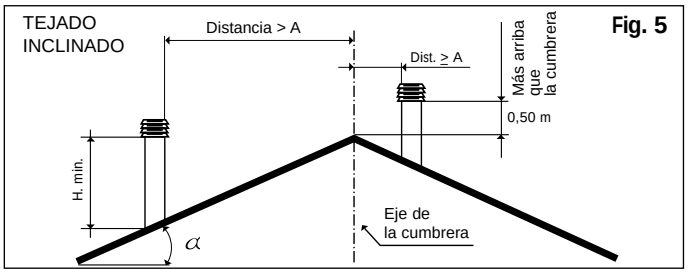


Fig. 5

Inclinación del tejado	Distancia entre la cumbrera y la chimenea	Altura mínima de la chimenea (medida en la salida)
α	A [m]	H [m]
15°	menor que 1,85 m	0,50 m más arriba que la cumbrera
	mayor que 1,85 m	1,00 m desde el tejado
30°	menor que 1,50 m	0,50 m más arriba que la cumbrera
	mayor que 1,50 m	1,30 m desde el tejado
45°	menor que 1,30 m	0,50 m más arriba que la cumbrera
	mayor que 1,30 m	2,00 m desde el tejado
60°	menor que 1,20 m	0,50 m más arriba que la cumbrera
	mayor que 1,20 m	2,60 m desde el tejado

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

NORMAS GENERALES PARA EL MONTAJE Y EL FUNCIONAMIENTO PERFECTOS DEL HORNO

Antes de dar principio al montaje, es necesario tener a disposición los materiales siguientes:
- tierra refractaria kg. 20 aprox.
- cemento refractario kg. 20 aprox.
- materiales para el aislamiento térmico

MONTAJE

- Disponga el plano de apoyo del horno en cemento u otro material de dimensiones adecuadas (ver ficha técnica correspondiente), comproban-

do que es estable y está nivelado. En el área donde se va a apoyar el horno se aconseja extender una capa de material aislante (capa de fibra cerámica, lana de roca, vermiculita u otros de 2-3 cm de grosor).
- Al instalar el horno, es necesario seguir el orden numérico de las piezas.
- Las bases del horno no se deben fijar nunca en el plano, sino que se tienen que apoyar, y llenar las juntas entre una base y otra con tierra refractaria.
- Para los elementos del hogar, tales como las paredes laterales y el fondo, utilice una masa de cemento refractario y tierra refractaria en la misma cantidad. Después se debe incorporar el cañón de humo a partir de la apertura específica situada sobre la boca del horno, utilizando el racor metálico opcional;
- Para el perfecto aislamiento exterior del horno se aconseja utilizar los métodos y materiales indicados en la figura 1 (1. lana de roca, 2. vermiculita o arcilla expandida).
- Todos los hornos se deberán incorporar a una estructura de fábrica adecuada (Fig. 2), se tendrán que sellar debidamente las uniones, para evitar las filtraciones de agua y cualquier otro daño debido a los agentes atmosféricos y a la dilatación, posible sobre todo en caso de que el horno esté emplazado al exterior. Finalizado el montaje, espere 3 días como mínimo antes de encenderlo, para que el emplastecido pueda secarse debidamente.

USO DEL HORNO

Antes de encender el horno es aconsejable eliminar del plano de fuego los residuos de ceniza u otros. Prenda un fuego gradual dentro del horno, en la zona posterior y estando la puerta cerrada. Use siempre leña seca en trozos pequeños de diferente tamaño. Reparta en la parte inferior de éste una buena capa de papel y luego, encima de ésta, astillas de madera o ramitas secas y pequeñas; los trozos más grandes se deberán colocar sobre las dos capas anteriores. Para facilitar el encendido, disponga la leña de modo que no se apaguen el papel y la leña menuda que habrá pues-to en la base. Esta operación resultará mucho más fácil si utilizará las pastillas específicas de "material encendedor". Cuando la temperatura indicada por el termómetro es de al menos 300°C, podrá preparar el horno para la cocción. El tiempo necesario para que el horno alcance la temperatura deseada varía en función de las dimensiones del horno que Ud. ha elegido y del fuego hecho, en todo caso esta fase durará una hora aproximadamente. Los métodos y los tiempos de cocción varían en función de los alimentos a cocinar, las instrucciones que le vamos a facilitar tienen carácter general y sirven para la cocción de pizza, pan, hogazas, etc. Una vez alcanzada la temperatura y cuando las llamas se habrán apagado, abra el horno y limpie rápidamente el plano de éste, desplazando a una esquina del fondo las brasas y la ceniza residuales. En caso de que siga habiendo llamas excesivamente altas y no pueda aguardar algún tiempo más, las podrá eliminar quitando la leña incombusta que las produce. Eche harina sobre el plano de cocción, luego apoye directamente encima de éste la pizza o el pan a cocer; si no fuera un buen cocinero, le aconsejamos apoye la comida sobre una bandeja corriente y lo meta todo al horno. Después de haber metido la comida, cierre la puerta lo más rápidamente posible. Cierre el registro de humos, para que no se dispierda el calor del horno. Podrá controlar la cocción a través de la mirilla; cuando los alimentos estarán cocidos, sáquelos del horno usando los utensilios correspondientes. La cocción al horno le llenará de satisfacción, y con una experiencia mínima podrá conseguir los mejores resultados.

¡ADVERTENCIAS!

- Las grietas eventuales en las estructuras constituyen el asentamiento normal de los elementos refractarios y no suponen alteraciones en el funcionamiento ni en la duración del horno.
- Siempre **es aconsejable calentar lentamente** el horno y esto para que los repentinos saltos de temperatura no puedan dañar las paredes refractarias.
- No sobrecargue el horno de leña produciendo llamas que salen por la boca y no lo utilice como incinerador para las hojas, la hierba o los desechos domésticos porque pueden producir daños en la estructura del horno.

Fig. 1
-- Vermiculite o argilla espansa
-- Vermiculita o arcilla expandida
-- Lana di roccia
-- Lana de roca

Fig. 2
ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
EJEMPLO DE INSTALACIÓN
1. Forno Palazzetti
1. Horno Palazzetti
2. Materiale isolante leggero (Vermiculite, Leca, Pomice od altri)
2. Material aislante ligero (Vermiculita, Leca, Pómiz u otros)
3. Lana di roccia
3. Lana de roca
4. Copertura impermeabile
4. Cubierta impermeable

ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
IN UN RIVESTIMENTO ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE.
EJEMPLO DE INSTALACIÓN EN UN REVESTIMIENTO DENTRO DE UN CUARTO.
Portina in ghisa
Puerta de hierro fundido
Presa d'aria esterna
Toma de aire exterior

Forno mod. SMALL COD. 804630060
Horno mod. SMALL CÓD. 804630060
- Dimensioni: cm 85x78x55h.
- Dimensiones: cm 85x78x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Dimensión salida humos: cm 23x20
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.00
  Sezione: cm Ø 20
- Cañón de humo: Altura igual o mayor que m 3.00
  Sección: cm Ø 20
- Peso: kg. 260
- Peso: kg. 260

Forno mod. MEDIUM COD. 804630070
Horno mod. MEDIUM CÓD. 804630070
- Dimensioni: cm 119x117x55h.
- Dimensiones: cm 119x117x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Dimensión salida humos: cm 23x20
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Cañón de humo: Altura igual o mayor que m 3.50
  Sección: cm Ø 20
- Peso: kg. 400
- Peso: kg. 400

Forno mod. LARGE COD. 804630080
Horno mod. LARGE CÓD. 804630080
- Dimensioni: cm 119x142x55h.
- Dimensiones cm 119x142x55h.
- Dimensione uscita fumi: cm 23x20
- Dimensión salida humos: cm 23x20
- Canna fumaria: Altezza uguale o maggiore m 3.50
  Sezione: cm Ø 20
- Cañón de humo: Altura igual o mayor que m 3.50
  Sección: cm Ø 20
- Peso: kg. 520
- Peso: kg. 520

COD. 004720498 - DICEMBRE 2000

RIVENDITORE AUTORIZZATO

PALAZZETTI

Palazzetti Lelio s.p.a. caminetti

Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia (PN) - Italy
Tel. 0434/922922-922655 - Fax 0434/922355
Telex 460834 PLZZTI - E-mail: info@PALAZZETTI.it

La Ditta Palazzetti non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori nel presente opuscolo, e si ritiene libera di variare senza preavviso le caratteristiche dei suoi prodotti.